チャンベッローネ（生地）

イタリアの伝統的なリング型ドルチェ、チャンベッローネを個食サイズにアレンジしました。レモン果皮を混ぜこむことで優しい甘さの中に爽やかな味わいがふわりと広がります。
手軽につくれるケーキミックスを併用することで、舌触りがしっとりしながらも、ほろっと口の中で解けていく、やわらかな空気を感じるスイーツに仕上がりました。

配合

無塩バター	250g
キャノーラ油	50g
全卵	250g
NレモンペーストFJ(*1)	30g
レモンカット5ミリA(*2)	60g
テグラル・4エバー・ケーキ NF	**500g**
ショコランテ・ベトナム・ホワイト40%CT	**100g**

※赤字はピュラトス製品

工程

① 無塩バター(溶解)をサラダ油と合わせる
② ①の１部分とチョコレート(溶解)を合わせる
③ 全卵、レモンペースト、レモンカットを合わせる
④ ミキサーボールに全ての材料を入れる
⑤ ビーターで3分間中低速で混ぜる
⑥ 型に生地を分割 (100g) する
⑦ 上火210℃ 下火180℃のオーブンで約18～20分間焼成

【テグラル・4エバー・ケーキNF】
ピュラトス独自のテクノロジーによる風味豊かなケーキミックス。「発酵種」の働きで全体の風味を底上げします

【ショコランテ・ベトナム・ホワイト40%CT】ベトナム産カカオ豆使用のホワイトチョコレート。
カカオ・トレース認証付きのすっきりした味わいのホワイトチョコレートです。

*1 NレモンペーストFJ(ナリヅカコーポレーション)
*2 レモンカット5ミリA(うめはら)

www.puratos.co.jp
ピュラトスジャパン株式会社　〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322　／　Fax: 03-5410-2321　E-mail: service_japan@puratos.com

puratos
Food Innovation for Good

チャンベッローネ （コーティング）

配合

Nレモンペースト FJ(*1)	1.5g
キャラット・カバーラックス・ホワイト VT	900g
ショコランテ・ベトナム・ホワイト40%CT	100g

※赤字はピュラトス製品

*1 Nレモンペースト FJ(ナリヅカコーポレーション)

工程

①	ショコランテ・ベトナム・ホワイトと
	キャラット・カバーラックス・ホワイト
	を約45℃に溶解する
②	1が40℃位になったら、サラダオイル
	を加えNレモンペーストFJを加え、
	ハンドミキサーで空気が入らないように
	撹拌する
③	レモンケーキにコーティングする
	温度が高いとコーティングが薄くなり、
	低いと厚くなります

【ショコランテ・ベトナム・ホワイト40%CT】ベトナム産カカオ豆使用のホワイトチョコレート
カカオ・トレース認証付きのすっきりした味わいのホワイトチョコレートです。

【キャラット・カーバーラックス・ホワイトVT】ホワイトチョコレートに近い味わいのコンパウンドチョコレート

www.puratos.co.jp
ピュラトスジャパン株式会社　〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322　／　Fax: 03-5410-2321　E-mail: service_japan@puratos.com

puratos
Food Innovation for Good